

Blätterteig Sonne

Zutaten:

- 1 ausgewallter Blätterteig rund
- Körner/Kerne/Gewürze zum Bestreuen
- 1 Ei verquirlt



Für die Blätterteig Sonne den Teig auf Backtrennpapier ausrollen (falls vorhanden auf einem runden Blech, dann werden die Strahlen gleichmässiger)

Mit einem runden Förmli oder Schale die Mitte markieren (leicht eindrücken)

Dann mit Messer Strahlen von der Mitte nach aussen schneiden.

Die Strahlen und die Mitte mit Körner/Kerne/Gewürze – worauf du immer Lust hast (könnte ja auch weisse Schoggi sein für eine süsse Sonne...) bestreuen. Mit Ei bestreichen.

Jeder einzelne Sonnenstrahl mehrmals zwirbeln.

Falls Zeit vorhanden, die Blätterteig Sonne 10 Minuten in den Kühlschrank stellen und erst danach mit restlichem Ei bestreichen.

Backen: im vorgeheizten Ofen laut Packungsanleitung.

en Guete

